La Taberna
TIMANFAYA

TABLE BOOKING:

www.latabernatimanfaya.com

Festive Menu 2026

24. / 25. and 31. December

Pheasant consommé refined with port wine

- - -

Smoked salmon mousse with horseradish foam and seaweed

- - - - - - - -

Tomato terrine on a carpaccio of beetroot

- - - - -

Scallops on parsley purée with squid sauce

- - - - - - - - - - - - - - - -

Mulled wine sorbet

- - - - - - - - -

Pheasant breast in a Madeira sauce
served with butter-fried corn purée, watermelon, and broccoli

- - - -

…….. for the grand finale: Caramelized puff pastry
with chocolate mousse and wild berry sorbet

7-course menu: 89,- / 5-courses: 78,-

We reserve the right for any modifications.

La Taberna
TIMANFAYA

BORDBESTILLING:

www.latabernatimanfaya.com

Festmeny 2026

24. / 25. og 31. Dezember

Fasanconsommé raffinert med portvin

- - -

Røkt laksemousse med pepperrotskum og tang

- - - - - - - -

Tomatterrin på rødbetcarpaccio

- - - - -

Kamskjell på persillepuré og blekksprutsaus

- - - - - - - - - - - - - - - -

Gløggsorbet

- - - - - - - - - -

Fasanbryst i Madeirasaus
med smørstekt maispuré, vannmelon og brokkoli

- - - -

…….. til den store finalen: Karamellisert butterdeig
med sjokolademousse og skogsbærsorbet

7-retters meny: 89,- / 5-retters: 78,-

Vi forbeholder oss retten til å gjøre eventuelle endringer.

La Taberna
TIMANFAYA

Tischreservierung unter:

www.latabernatimanfaya.com

Festliches Menü 2026

24. / 25. und 31. Dezember

Fasanenconsommé mit Porto verfeinert

- - -

Geäuchertes Lachsmousse mit Meerrettichschaum und Algen

- - - - - - - -

Tomatenterrine auf Randencarpaccio

- - - - -

Jakobsmuscheln auf Petersilienpüree und Tintenfischsauce

- - - - - - - - - - - - - - - -

Glühweinsorbet

- - - - - - - - -

Fasanenbrust an Madeirasauce
mit in Butter gebratenem Maispuree, Wassermelone und Brokkoli

- - - -

…….. zum krönenden Finale: Karamelisierter Blätterteig
mit Schokoladenmousse und Waldbeerensorbet

7-Gänge Menü: 89,- / 5-Gänge: 78,-

Wir behalten uns das Recht auf etwaige Änderungen

La Taberna
TIMANFAYA

Reserva de mesa:

www.latabernatimanfaya.com

Menú Festivo 2026

24. / 25. y 31. Diciembre

Consomé de faisán con un toque de oporto

- - - -

Mousse de salmón ahumado con espuma de rábano picante y algas

- - - - - - - -

Terrina de tomate sobre carpaccio de remolacha

- - - - -

Vieiras sobre puré de perejil y salsa de calamar

- - - - - - - - - - - - - - - -

Sorbete de vino especiado

- - - - - - - - -

Pechuga de faisán en salsa de Madeira,
con puré de maíz salteado en mantequilla, sandía y brócoli

- - - -

…… para el broche de oro: hojaldre caramelizado
con mousse de chocolate y sorbete de frutos del bosque

Menú de 7-platos: 89,- / 5-platos: 78-

Nos reservamos el derecho de realizar cualquier cambio.